

Gli editoriali.

Le ricette con il panettone o il pandoro avanzato: tante idee per gustarli in modo diverso

Se a Natale avanza il panettone o il pandoro, oppure se vuoi provare nuovi modi di gustare questi dolci, segui queste ricette semplici e buonissime!

Tra quelli acquistati e quelli ricevuti come regalo, spesso ci ritroviamo con tanti **panettoni** e **pandori** e a volte non riusciamo a consumarli tutti durante le feste. In realtà, possiamo **realizzare tantissime ricette dolci** con gli **avanzi di panettone o pandoro**. Queste ricette sono perfette per **evitare sprechi** ma anche per **gustare i dolci natalizi in un modo diverso** e rendere il Natale ancora più goloso. Vediamo, quindi, qualche idea sfiziosa.

Ricette con panettone

Il panettone classico può essere semplicemente farcito con una crema pasticcera, con lo zabaione, con una crema al cioccolato, alle nocciole o al pistacchio per renderlo ancora più goloso. In alternativa, può diventare la **base per tante ricette**. Ecco qualche esempio.

Ricette con panettone avanzato e mele

Per riciclare il panettone il modo più semplice è preparare una **torta di mele** senza impasto: la **base della torta**, infatti, sarà realizzata con delle semplici **fette di panettone**.

Gli ingredienti sono:



- 600 gr di panettone tagliato a fette
- 300 ml di latte
- 3 mele
- 2 uova
- 50 gr di zucchero
- Zucchero a velo q.b.

La preparazione è semplicissima: taglia il panettone a **fette spesse almeno 2** cm e sistemale sul fondo di una teglia da 22 o 24 centimetri. Spennella le fette con un po' di latte per bagnarle; poi sbuccia le mele, tagliale a fette sottili e sistemale sopra lo strato di panettone. In una ciotola sbatti le uova con il latte e lo zucchero, poi versa il composto ottenuto sulle mele. Inforna la torta in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti. A fine cottura, spolvera la torta con un po' di zucchero a velo e servila tiepida.

I muffin con il panettone avanzato

Tra le ricette più facili con gli avanzi di panettone c'è anche quella dei **muffin**. Ecco gli ingredienti per 15 pezzi:

- 150 gr di panettone
- 190 gr di burro
- 200 ml di latte intero
- 3 uova
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- la scorza di un'arancia non trattata oppure 100 gr di gocce di cioccolato
- 100 gr di zucchero
- 400 gr di farina 00
- Un pizzico di sale
- 10 gr di bicarbonato

Ecco come prepararli: sminuzza il panettone in piccoli pezzi e mettili in una ciotola; in un altro recipiente, setaccia la farina, il lievito, il sale e il bicarbonato. In un'altra ciotola, utilizzando lo sbattitore elettrico lavora il burro e lo zucchero, fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo. Aggiungi le uova una alla volta, poi aggiungi il mix di farina e lievito e, infine, il latte a filo, continuando a lavorare il composto con lo sbattitore. Aggiungi poi la **scorza grattugiata di un'arancia** oppure le **gocce di cioccolato**, o entrambe, in base ai tuoi gusti; aggiungi anche i **pezzi di panettone**, amalgamando bene il tutto. Come ultimo passaggio, con una sac-à-poche o un cucchiaino prendi il composto e riempi fino al bordo gli stampi per i muffin, dove avrai già messo i pirottini. Inforna in forno preriscaldato a 180 gradi per circa mezz'ora e poi gusta i tuoi muffin con il panettone!

Tiramisù con il panettone

Per realizzare questo dolce ti basterà seguire i classici passaggi del tiramisù con gli stessi ingredienti, sostituendo semplicemente i savoiardi con il **panettone tagliato a fette**, possibilmente uno di quelli senza uvetta e canditi, magari con le gocce di cioccolato. Se preferisci, puoi utilizzare anche il pandoro. Disponi le fette nella pirofila e bagnale spennellandole con un po' di caffè: non versarlo tutto, altrimenti il panettone potrebbe disgregarsi troppo. Sopra a questa base versa poi la **crema al mascarpone**: aggiungi un altro strato di panettone bagnato di caffè e di crema e infine spolverizza il tutto con del cacao amaro. Riponi il tiramisù in frigo per almeno mezzora e poi servilo!

Ricette con pandoro avanzato

Anche il pandoro può essere riutilizzato, tagliandolo semplicemente a fette, facendolo con la crema preferita e infine ricomponendolo, disponendo le fette in modo sfalsato, così da creare una sorta di albero. In alternativa, esistono tante **ricette con il pandoro di Natale** semplici e golose che ti faranno amare ancora di più questo buonissimo dolce. Vediamone qualcuna.

Dolcetti di pandoro e crema chantilly

Per questi dolcetti gli ingredienti sono solo tre: **pandoro**, **crema chantilly** precedentemente preparata e **zucchero a velo**. Taglia il pandoro a **fette di numero pari** che non siano non troppo spesse perché poi andranno accoppiate; in seguito, utilizza delle **formine** per creare la forma che preferisci, ad esempio delle **stelle**, oppure degli **alberelli** o dei **cuori**. Disponi le fette di pandoro così tagliate in una teglia rivestita di carta forno e infornale in forno preriscaldato a 200 gradi per pochi minuti, fino a che non diventano leggermente dorate. Poi prendi una fetta, spalmala con la crema chantilly, coprila con un'altra fetta e spolverala con lo zucchero a velo, procedendo poi con le altre. I dolcetti sono pronti!

Ricette con pandoro avanzato e ricotta

Il pandoro avanzato può anche essere farcito con **ricotta e cioccolato**, oppure può essere trasformato in una scenografica **torta a forma di stella**, riempita con una buonissima crema alla ricotta. Ecco gli ingredienti:

- 1 pandoro
- 500 gr di ricotta
- 250 gr di zucchero
- 80 gr di gocce di cioccolato
- zucchero a velo
- frutta candita per decorare

Procedi in questo modo: fai **scolare la ricotta in un colino** per eliminare il liquido in eccesso, lasciandola in frigo per una notte. Al mattino, aggiungi lo zucchero alla ricotta scolata e amalgama bene. Copri la ciotola con della pellicola trasparente e mettila di nuovo in frigo a riposare per qualche ora. Aggiungi poi le gocce di cioccolato e la crema sarà pronta. A quel punto, **taglia il pandoro a metà** e poi **svuotalo**, intagliandolo delicatamente vicino ai bordi. Otterrai la base per la tua torta a forma di stella da **riempire con la crema alla ricotta** e livellare con una spatola. Infine, procedi con la **decorazione** che preferisci: ad esempio, puoi ricoprire la torta con il pandoro tolto in precedenza e aggiungere della frutta candita come ciliegie e scorzette d'arancia, oppure spolverarlo semplicemente con dello zucchero a velo.

Pandoro fritto

Tra le ricette facili e veloci con il pandoro, ci sono anche i golosissimi bastoncini fritti. Ti serviranno:

- 1 uovo fresco
- 200 gr di farina 00
- 50 gr di zucchero
- 100 gr di pandoro
- Mezzo bicchiere d'acqua
- zucchero a velo

Procedi così: in una ciotola sbatti l'uovo, poi aggiungi lo zucchero, la farina e l'acqua per ottenere la **pastella**. Taglia il pandoro a **striscioline** e immergile una alla volta nella pastella, per poi friggerle in una padella con dell'olio caldo. Falle poi scolare in un recipiente con della carta assorbente e infine servile spolverizzate con dello zucchero a velo.

Leggi anche la ricetta delle lenticchie con il cotechino e le nostre guide su come fare l'albero di Natale e sulle decorazioni natalizie.